C/2025/4107

23.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4107)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac“

EU-Nr.: PGI-FR-02043-AM02 — 25.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☒ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☒ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 fällt/fallen

Die vorgenommenen Änderungen bringen keine Änderung der Bezeichnung mit sich, betreffen nicht die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung oder die Kategorie der Spirituose, bergen nicht die Gefahr, dass dadurch die Qualität, das Ansehen oder sonstige Eigenschaften dieser Spirituose verloren gehen, und haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Einführung neuer Sorten*

Beschreibung

Die Erzeugervereinigung nimmt die drei interspezifischen Rebsorten Coutia, Luminan und Vidal als Anpassungssorten (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation*, VIFA) in ihre Produktspezifikation auf. Die gewählten Sorten ermöglichen die Erzeugung von Weinen mit niedrigem Alkoholgehalt und hohem Säuregehalt, was sie zu Sorten macht, die sich für die Erzeugung von Branntwein eignen.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Regeln für den Rebsortenbestand (Teil 1 — D — 1. Rebsortenbestand) und den Verschnitt (Teil 1 — D — 10. Regeln für Verschnitt und Veredelung) werden ebenfalls geändert.

Der Anteil der Sorten Coutia B, Luminan B und Vidal B darf — insgesamt oder getrennt — höchstens 5 % des Rebsortenbestands des Erzeugers ausmachen. Betriebe mit einer Fläche von weniger als 20 ha können mit bis zu einem Hektar für Anpassungssorten und mit bis zu 10 % des Rebsortenbestands davon abweichen.

Das Einzige Dokument wird im Abschnitt „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ an mehreren Stellen geändert.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Die Vereinigung begründet ihren Antrag damit, dass Rebsorten ausgewählt werden müssen, die den Umweltanforderungen und dem Klimawandel, der sich erheblich auf die landwirtschaftlichen Produktionssysteme auswirkt, angepasst sind. In diesem Zusammenhang führt die Vereinigung in Zusammenarbeit mit dem INRAE (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement*) und dem IFV (*Institut Français de la Vigne et du Vin*) seit etwa 20 Jahren Forschungsprogramme für die Auswahl dieser Sorten durch.

Die gewählten Sorten ermöglichen die Erzeugung von Weinen mit niedrigem Alkoholgehalt und hohem Säuregehalt. Der Vereinigung zufolge entsprechen ihre Aromaprofile den typischen Cognac-Merkmalen.

Die Änderung der Produktspezifikation ist erforderlich, um neue Rebsorten aufzunehmen und

— die Regeln für den Rebsortenbestand zu ändern.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

2. *Agrarumweltvorschriften*

Beschreibung

Die Umweltbestimmungen (Teil 1 — D — 2. g Agrarumweltmaßnahmen) bezüglich der Unkrautbeseitigung auf den Parzellen und zwischen den Rebzeilen werden geändert. Mit diesen Änderungen sollen Kontrollbestimmungen mit Vorschriften, die bei der Konformitätserklärung einzuhalten sind, eingeführt werden.

Dabei geht es insbesondere um

— die chemische Unkrautbeseitigung auf höchstens 80 cm der Rebzeilenbegrünung, wenn der Zeilenabstand bis zu 2,5 m beträgt;

— die chemische Unkrautbeseitigung entlang der Rebzeilenbegrünung auf höchstens einem Drittel der Gesamtfläche, wenn der Zeilenabstand mehr als 2,5 m beträgt.

Das Einzige Dokument wird im Abschnitt „Verfahren zur Gewinnung der Spirituose“ geändert.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Infolge der Aufnahme von Agrarumweltbestimmungen in die Produktspezifikation wurde der Kontrollplan im September 2021 geändert und genehmigt.

Damit haben die Kontrollbehörden eine Kontrollmethodik eingeführt, um die Anbauverfahren gemäß diesen neuen Bestimmungen festzulegen.

Zur Absicherung ihrer Kontrollen möchte die Vereinigung in ihrer Produktspezifikation die Festlegung von zwei Zielwerten für diese beiden Agrarumweltbestimmungen präzisieren.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

3. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Beschreibung

Teil 1 — E — 2. Historische Faktoren des Zusammenhangs mit dem Gebiet

— „im 16. Jahrhundert...“ anstatt „im 15. Jahrhundert“,

— „zu Beginn des 17. Jahrhunderts“ anstatt „zu Beginn des 16. Jahrhunderts“.

Die Angaben der Jahrhunderte, in denen die historischen Ereignisse stattfanden, waren falsch.

Zur Berichtigung dieses Fehlers wird das Einzige Dokument im entsprechenden Teil geändert.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Diese Änderungen werden vorgenommen, um den Fehler im Abschnitt über den Zusammenhang mit dem Gebiet zu berichtigen.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

4. *Aktualisierung des maximalen Alkoholgehalts in % vol*

Beschreibung

Teil 1 — B — 3. Besondere Merkmale im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie: Der maximale Alkoholgehalt in % vol wird von 72,4 % auf 73,7 % vol geändert.

Die Aktualisierung des maximalen Alkoholgehalts auf 73,7 % vol wurde im Juni 2022 beschlossen. Diesen Antrag hatte die ODG mit der Erderwärmung begründet, die zu einem Anstieg des Alkoholgehalts der zur Destillation bestimmten Weine und damit zu einem Anstieg des Alkoholgehalts des Raubrands geführt habe.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Infolge einer Auslassung in den Produktspezifikation bei deren vorheriger Genehmigung ist es erforderlich, die Produktspezifikation in Teil 1 Abschnitt B Nummer 3 zu ändern, um diesen Fehler zu berichtigen.

Das Einzige Dokument war dagegen ordnungsgemäß geändert worden und bedarf keiner Änderung.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

5. *Übergangsmaßnahmen*

Beschreibung

Die Übergangsmaßnahmen (Teil 1 — D — 11. Übergangsmaßnahmen) für den Rebsortenbestand und die Mindestalterung im geografischen Gebiet werden gestrichen, weil sie ausgelaufen sind.

Das Einzige Dokument wird in diesem Punkt nicht geändert.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Zur Klarstellung der Produktspezifikation werden die ausgelaufenen Übergangsmaßnahmen gestrichen.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

6. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Beschreibung

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets wird anhand des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 1. Januar 2024 aktualisiert.

Das Einzige Dokument wird in diesem Punkt geändert.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Das geografische Gebiet bleibt trotz der Aktualisierung des amtlichen Gemeindeschlüssels am 1. Januar 2024, der den von 2020 ersetzt, unverändert.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

7. *Instrumente zur Bewertung von Innovationen*

Beschreibung

Ein System zur Bewertung von Innovationen wird in die Produktspezifikation aufgenommen.

Aufnahme in das Einzige Dokument im Abschnitt zur Beschreibung des Herstellungsverfahrens:

„Zum Zwecke der Bewertung wird jedoch die Verwendung von Destillationsgerät, das den oben genannten Modalitäten, wie sie in dem vom Nationalen Ausschuss in seiner Sitzung am 11. September 2024 gebilligten Protokoll beschrieben sind, nicht entspricht, vorbehaltlich der Unterzeichnung eines Vertrags zwischen dem INAO, der ODG und dem betreffenden Erzeuger gemäß der vom Nationalen Ausschuss am 11. September 2024 gebilligten und mit der Richtlinie INAO-DIR-CNAOV-2023-01 im Einklang stehenden Rahmenvereinbarung genehmigt."

Im Zusammenhang mit dieser Bewertung werden im Einzigen Dokument auch die Regeln für den Verschnitt im Abschnitt zur Beschreibung des Herstellungsverfahrens präzisiert:

„Jeder Betreiber kann Branntweine erwerben, die zu mehr als 10 % im Rahmen von Innovationsbewertungssystemen gewonnen wurden, und Verschnitte vornehmen, sofern zwischen INAO, ODG und dem zugelassenen Betreiber ein Vertrag gemäß Abschnitt D Nummer 8 Buchstabe c und Abschnitt D Nummer 1 geschlossen wurde. Der Volumenanteil des Branntweins, der im Rahmen der in dieser Produktspezifikation vorgesehenen Innovationsbewertungssysteme gewonnen wird, darf im Verschnitt von Branntweinpartien, die für das Inverkehrbringen für Verbraucher und die Herstellung von Verschnitterzeugnissen verwendet werden, höchstens 10 % vol betragen."

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Die Bewertungssysteme für die Verfahren zur Erhitzung von Wein und Raubrand stehen im Einklang mit dem Ziel der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Cognac, den Energieverbrauch und die Treibhausgasemissionen zu senken. Aufgrund mehrerer Faktoren (diskontinuierliche Destillation, begrenzte Füllmenge der Brennblasen, offenes Feuer, Verwendung fossiler Brennstoffe usw.) geht das Destillieren im Cognac-Gebiet mit sehr hohen Treibhausgasemissionen einher. Darauf entfallen 21 % der Emissionen von CO_2-Äquivalenten bei der Cognac-Erzeugung, von denen 83 % auf den Energieverbrauch zurückgehen. In der Vereinbarung wird die Dauer der Bewertung auf drei Jahre festgelegt.

Das Einzige Dokument wird im Abschnitt zur Beschreibung des Herstellungsverfahrens geändert.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac"

2. **Land des Antragstellers**

Frankreich

3. **Art der geografischen Angabe**

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

4. **Kategorie(n) der Spirituose**

4. Branntwein

4.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2208 — Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % vol, unvergällt; Branntwein, Likör und andere alkoholhaltige Getränke

5. **Beschreibung der Spirituose**

1. Physikalische und chemische Merkmale: Die Branntweine müssen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens für Verbraucher einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol, einen Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen von 200 g/hl r.A. und einen Höchstgehalt an Methanol von weniger als 100 g/hl r.A. aufweisen. Ihre Farbe entspricht einer Extinktion von mindestens 0,1 bei einer Wellenlänge von 420 nm und einer Schichtdicke von 10 mm. 2. Organoleptische Merkmale: Die Cognac-Branntweine zeichnen sich durch eine besondere Ausgewogenheit und ein typisches Aroma aus. Ihr sensorisches Profil, das sich durch Komplexität und Finesse auszeichnet, verändert sich im Laufe der Alterung. Die jüngeren Branntweine weisen blumige und fruchtige Noten — Wein- oder Akazienblüten, Traube, Birne oder bestimmte exotische Früchte — auf. Der Kontakt mit Eichenholz verleiht ihnen charakteristische Noten wie Vanille, Kokosnuss oder Röstnuancen. Im Laufe der Alterung wird auch ihr Aromaprofil immer reichhaltiger und komplexer und umfasst unter anderem Noten von kandierten Früchten, Gewürzen, Holz, Tabak oder Trockenfrüchten. Diese Noten bilden zusammen ein komplexes und spezifisches Aromaprofil, das in der Literatur als „Rancio charentais“ (FLANZY, 1998) beschrieben wird. Diese aromatische Entwicklung geht mit einer geschmacklichen Veränderung einher. Sie äußert sich in einem weicheren Mundgefühl, der Entwicklung einer charakteristischen Rundheit und Fülle sowie einem deutlich längeren aromatischen Nachhall. Zwischen den verschiedenen Lagen (cru) sind gewisse Nuancen festzustellen, die als Grundlage für die von Henri Coquand Ende des 19. Jahrhunderts festgelegte Abgrenzung dienten. — Die Grande Champagne bringt Branntweine von großer Finesse und Eleganz hervor, die sich durch besondere Länge und ein vorwiegend blumiges Bouquet auszeichnen. Die langsame Reifung dieser Branntweine erfordert eine lange Alterung in Eichenfässern, um die volle Reife zu erlangen. — Die Branntweine aus der Petite Champagne weisen im Wesentlichen dieselben Eigenschaften auf wie die aus der Grande Champagne, erlangen ihre optimale Qualität jedoch nach einer kürzeren Reifezeit. — Die organoleptischen Eigenschaften von Cognac-Branntweinen mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Fine Champagne“ sind auf den Verschnitt von Branntwein aus der Grande Champagne (Anteil von mindestens 50 %) und der Petite Champagne zurückzuführen. — Die Rebflächen der Lage Borderies bringen runde, bouquetreiche und weiche Branntweine hervor, die sich durch Veilchennoten auszeichnen. Sie haben den Ruf, ihre optimale Qualität nach einer kürzeren Reifezeit zu erlangen als die Branntweine aus der Grande Champagne und der Petite Champagne. — Die Lage Fins Bois, die die größte Rebfläche darstellt, bringt runde, geschmeidige Branntweine hervor, die relativ schnell altern und deren fruchtiges Bouquet an gepresste Trauben erinnert. — Die Bois-Lagen (Bons Bois, Bois Ordinaires oder Bois à Terroirs) bringen Branntweine mit fruchtigen Aromen hervor, die schnell altern. Auch die Farbe der Branntweine verändert sich im Laufe der Reifezeit. Ausgehend von einem blassen Gelb intensiviert sich die Farbe allmählich und nimmt zunächst goldgelbe und bei den ältesten Branntweinen auch Bernstein- und Mahagonitöne an.

„Esprit de Cognac“ weist einen Alkoholgehalt von mindestens 80 % vol und höchstens 85 % vol auf.

6. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Um für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cognac“, „Eau-de-vie de Cognac“ oder „Eau-de-vie des Charentes“ infrage zu kommen, müssen sämtliche Erzeugungsschritte in dem ursprünglich im Dekret vom 1. Mai 1909 (später geänderte Fassung) abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 1. Januar 2024 umfasst:

Departement Charente,

Ganze Gemeinden:

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Bors (Canton de Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle-les-Fontaines, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette,

Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val-de-Cognac, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Gemeinden (teilweise):

Moulins-sur-Tardoire (für den am 1. Januar 2019 dem Gebiet der Teilgemeinde Rancogne entsprechenden Teil), La Rochefoucauld-en-Angoumois (für den am 1. Januar 2019 dem Gebiet der Teilgemeinde Saint-Projet-Saint-Constant entsprechenden Teil).

Departement Charente-Maritime, Gemeinden:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre,

Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé und Yves.

Departement Dordogne, Gemeinden:

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais und Saint Aulaye-Puymangou.

Departement Deux-Sèvres, Gemeinden:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon und Le Vert.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) abrufbar.

7. **Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Die zur Herstellung von Branntwein bestimmten Weine werden aus den folgenden Rebsorten gewonnen:

— Colombard B, Folle blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni blanc B,

— Folignan B (höchstens 10 % des Rebsortenbestands).

— Coutia B, Luminan B, Vidal B, als Anpassungssorten, vorbehaltlich der Unterzeichnung eines Vertrags durch das INAO, die ODG und die betreffenden Erzeuger gemäß der vom zuständigen nationalen Ausschuss am 30. Juni 2023 gebilligten Rahmenvereinbarung für durch doppelte Destillation („à repasse") aus Wein gewonnene Branntweine.

Der Anteil der Sorten Coutia B, Luminan B und Vidal B darf — insgesamt oder einzeln — höchstens 5 % des Rebsortenbestands des Erzeugers ausmachen.

Betriebe mit einer Fläche von weniger als 20 ha können mit bis zu einem Hektar für Anpassungssorten und mit bis zu 10 % des Rebsortenbestands davon abweichen.

Die Einhaltung der Anforderung an den Rebsortenbestand wird für die Gesamtheit aller Parzellen des Betriebs geprüft, die für die Erzeugung von „Cognac-Branntwein AOC" bestimmt sind.

a) Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 2 200 Stöcken je Hektar auf.

b) Zeilenabstand

Der Zeilenabstand beträgt höchstens 3,5 m.

c) Art des Rebschnitts

Die Reben müssen jährlich geschnitten werden. Alle Schnittformen sind zulässig.

d) Anzahl der Augen je Hektar

Die Anzahl der Augen ist auf 80 000 je Hektar begrenzt.

e) Einbeziehung junger Rebstöcke in die Erzeugung

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cognac“ darf nur für Branntwein aus Wein von jungen Rebstöcken ab dem zweiten Jahr nach dem Jahr, in dem die Anpflanzung vor dem 31. Juli erfolgte, verwendet werden.

f) abgestorbene Rebstöcke und Lücken im Bestand

— Für Rebflächen mit einer ursprünglichen Pflanzdichte oder einer Dichte nach Umwandlung der Parzelle von ≤ 2 500 Rebstöcken je Hektar wird der in Artikel D.645-4 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (*Code rural et de la pêche maritime*) genannte Prozentsatz an abgestorbenen Rebstöcken oder Lücken im Bestand auf 20 % festgesetzt.

— Für Rebflächen mit einer ursprünglichen Pflanzdichte oder einer Dichte nach Umwandlung der Parzelle von mehr als 2 500 und bis zu 2 900 Rebstöcken je Hektar wird der in Artikel D.645-4 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei genannte Prozentsatz an abgestorbenen Rebstöcken oder Lücken im Bestand auf 25 % festgesetzt.

— Für Rebflächen mit einer ursprünglichen Pflanzdichte oder einer Dichte nach Umwandlung der Parzelle von mehr als 2 900 Rebstöcken je Hektar wird der in Artikel D.645-4 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei genannte Prozentsatz an abgestorbenen Rebstöcken oder Lücken im Bestand auf 35 % festgesetzt.

g) Agrarumweltmaßnahmen

Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.

Die chemische Unkrautbeseitigung ist auf die Rebzeilenbegrünung beschränkt, die

— bei einem Zeilenabstand von mehr als 2,5 m höchstens ein Drittel des Rebzeilenabstands ausmacht,

— bei einem Zeilenabstand von bis zu 2,5 m höchstens 80 cm ausmacht.

Angelegte oder spontan gewachsene Vegetation zwischen den Rebzeilen wird mit mechanischen oder physischen Mitteln kontrolliert.

Die chemische Unkrautbeseitigung auf den Vorgewenden ist untersagt.

Der zulässige Jahreshöchstertrag entspricht der maximalen Menge an Trauben, die je Hektar geerntet wird, bzw. dem entsprechenden Volumen an Wein oder Most, ausgedrückt in hl Wein je Hektar mit einem Alkoholgehalt von 10 % vol. Der Höchstertrag wird auf 160 hl Wein je Hektar mit einem Alkoholgehalt von 10 % vol festgesetzt.

Die Verwendung von Drehschieberpumpen mit Fliehkraftschiebern zur Förderung des Leseguts ist verboten.

Die Verwendung von Pressen mit einer archimedischen Schraube, sogenannten kontinuierlichen Pressen, ist verboten.

Sämtliche Anreicherungsmethoden sind verboten.

Bei der Weinbereitung ist die Verwendung von Schwefeldioxid während der Gärzeiten verboten.

Die Weine müssen zum Zeitpunkt der Destillation einen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und höchstens 12 % vol aufweisen. Ihr Gehalt an flüchtiger Säure liegt bei ≤ 12,25 Milliäquivalent pro Liter.

a) Destillationszeitraum

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cognac“ darf nur für Branntwein verwendet werden, der durch die Destillation von Wein aus dem laufenden Wirtschaftsjahr gewonnen wird.

Die Destillation muss spätestens am 31. März des auf die Ernte folgenden Jahres abgeschlossen sein.

b) Destillationsverfahren

Die Destillation erfolgt nach dem Verfahren der diskontinuierlichen Gleichstromdestillation „à repasse“ (doppelte Destillation). Bei dieser Methode handelt es sich um eine Abfolge von zwei als „chauffe“ bezeichneten Brenndurchläufen:

— Die Destillation des Weins zur Gewinnung von Raubrand wird als „première chauffe“ (erster Brenndurchlauf) bezeichnet.

— Die Destillation von Raubrand zur Gewinnung des Cognac-Branntweins nachdem der Vor- und Nachlauf der Destillation (auch „flegmes“ genannt) abgetrennt wurde, wird als „deuxième chauffe“, „repasse“ oder „bonne chauffe“ (zweiter Brenndurchlauf) bezeichnet.

— Beim ersten oder zweiten Brenndurchlauf können dem Wein oder dem Raubrand der Vor- und Nachlauf der vorangegangenen Destillationen, die nicht als Cognac-Branntwein zurückbehalten wurden, zugesetzt werden.

c) Beschreibung der Destillationsgeräte

Die sogenannte Charentaiser Brennblase (alambic charentais) besteht aus einem Brennkessel, der auf offenem Feuer erhitzt wird, einem Helm, einem Schwanenhals, mit oder ohne Weinwärmer (chauffe-vin), und einer Kühlschlange.

Der Brennkessel, der Helm, der Schwanenhals, die Kühlschlange und die offene Vorlage mit Alkoholmeter müssen aus Kupfer sein.

Zum Zwecke der Bewertung wird jedoch die Verwendung von Destillationsgerät, das den oben genannten Modalitäten, wie sie in dem vom Nationalen Ausschuss in seiner Sitzung am 11. September 2024 gebilligten Protokoll beschrieben sind, nicht entspricht, vorbehaltlich der Unterzeichnung eines Vertrags zwischen dem INAO, der ODG und dem betreffenden Erzeuger gemäß der vom Nationalen Ausschuss am 11. September 2024 gebilligten und mit der Richtlinie INAO-DIR-CNAOV-2023-01 im Einklang stehenden Rahmenvereinbarung genehmigt.

Das Gesamtfassungsvermögen des Brennkessels darf 30 hl (mit einer Toleranz von 5 %) nicht überschreiten, und die Füllmenge ist auf 25 hl (mit einer Toleranz von 5 %) pro Brenndurchlauf begrenzt.

Brennkessel mit einem höheren Fassungsvermögen als dem im vorhergehenden Absatz festgelegten Höchstwert dürfen jedoch verwendet werden, sofern sie ausschließlich dem ersten Brenndurchlauf zur Gewinnung des Raubrands vorbehalten sind und außerdem die Bedingung erfüllen, dass das Gesamtfassungsvermögen des Brennkessels 140 hl (mit einer Toleranz von 5 %) nicht überschreitet und die Weinmenge auf 120 hl (mit einer Toleranz von 5 %) pro Brenndurchlauf begrenzt ist.

d) Alkoholgehalt der Branntweine

Der Branntwein im Auffanggefäß der Tagesmenge darf nach Abschluss der doppelten Destillation bei 20 °C einen Alkoholgehalt von 73,7 % vol nicht überschreiten.

e) Herstellung von „Esprit de Cognac“

Dieses Erzeugnis wird durch eine zusätzliche Destillation des Feinbrands nach dem zweiten Brenndurchlauf in einer Brennblase wie oben beschrieben hergestellt. Sein Alkoholgehalt muss zwischen 80 % vol und 85 % vol liegen.

f) Durchführung der Destillation bei einem Wechsel der Lagen (crus)

Die sogenannten „Crus“ sind ergänzende geografische Bezeichnungen, deren geografisches Gebiet im Teil über die zusätzlichen geografischen Angaben abgegrenzt ist.

Bei einer Destillation von Weinen aus verschiedenen Crus dürfen der Vor- und Nachlauf eines zweiten Brenndurchlaufs nur unter folgenden Bedingungen dem Raubrand oder den Weinen beigemischt werden, die aus einem anderen Cru stammen:

— Der letzte zweite Brenndurchlauf der Destillation des aktuellen Cru vor dem Wechsel muss unter Verwendung von höchstens 33 % der Kapazität der Brennerei durchgeführt werden, wenn diese mindestens drei Brennblasen umfasst.

— Die Beimischung des Vor- und Nachlaufs eines zweiten Brenndurchlaufs ist auf höchstens 8 Volumenprozent der Füllmenge der verwendeten Brennblase beschränkt.

Die Komposition (assemblage) von Branntweinen unterschiedlichen Alters und Profils ist fester Bestandteil der Herstellung von „Cognac“. Dadurch wird die kontinuierliche Herstellung eines Erzeugnisses gewährleistet, das genau die gewünschten organoleptischen und harmonischen Eigenschaften aufweist.

Jeder Betreiber kann Branntweine, die mehr als 10 % des im Rahmen von Innovationsbewertungssystemen gewonnenen Volumens ausmachen, erwerben und Verschnitte vornehmen, sofern zwischen INAO, ODG und dem zugelassenen Betreiber ein Vertrag gemäß Abschnitt D Nummer 8 Buchstabe c und Abschnitt D Nummer 1 geschlossen wurde. Der Volumenanteil des Branntweins, der im Rahmen der in dieser Produktspezifikation vorgesehenen Innovationsbewertungssysteme gewonnen wird, darf im Verschnitt von Branntweinpartien, die für das Inverkehrbringen für Verbraucher und die Herstellung von Verschnitterzeugnissen verwendet werden, höchstens 10 % vol betragen.

Nur die folgenden Methoden sind zulässig:

— Anpassung der Farbe mit E150a (einfaches Zuckerkulör),

— Süßung mit den in Anhang 1 Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 festgelegten Erzeugnissen zur Abrundung des endgültigen Geschmacks,

— Zugabe von Eichenholzextrakt (Aufguss von Spänen in heißem Wasser).

Der Effekt auf die Obscuration des Branntweins ist ≤ 4 % vol. Die „Obscuration“, ausgedrückt in % vol, ergibt sich aus der Differenz zwischen dem tatsächlichen Alkoholgehalt in % vol und dem scheinbaren Alkoholgehalt in % vol.

Die Zugabe von Holzspäneaufguss stellt eine traditionelle Methode dar: Die verwendete Holzart entspricht der in der Produktspezifikation aufgeführten Holzart der Behältnisse, und der Aufguss wird gegebenenfalls durch Zugabe von Branntwein stabilisiert, der mit dem Branntwein übereinstimmt, für den er bestimmt ist.

Die Alterung der Cognac-Branntweine erfolgt durchgehend ausschließlich in Eichenholzbehältern.

Die Branntweine müssen für die Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch mindestens zwei Jahre lang ausgebaut werden. Diese ersten beiden Jahre der Alterung erfolgen innerhalb des Gebiets.

8. **Besondere Vorschriften für die Verpackung**

—

9. **Besondere Kennzeichnungsvorschriften**

9.1. *Allgemeine Vorschriften*

Der Name „Cognac“ darf ohne die Worte „appellation contrôlée“ (kontrollierte Bezeichnung) verwendet werden, sofern keine ergänzende geografische Bezeichnung damit verbunden ist.

9.2. *Angaben über die Alterung*

Das Mindestalter der versandten Cognac-Branntweine muss einer der folgenden Altersklassen bzw. Alterskonten (compte d'âge) entsprechen:

— Konto 2 für die Angaben: „***“ (drei Sterne), „Sélection“, „VS“, „De Luxe“, „Very Special“ und „Millésime“,

— Konto 3 für die Angaben: „supérieur“, „Cuvée Supérieure“, „Qualité Supérieure“,

— Konto 4 für die Angaben: „V.S.O.P.“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ und „Royal“,

— Konto 5 für die Angaben: „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ und „Réserve Royale“,

— Konto 6 für die Angaben: „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ und „Suprême“,

— Konto 10 für die Angaben: „XO“, „Hors d'âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“ und „Impérial“, „Extra Old“, „XXO“ und „Extra Extra Old“.

— Die Angaben „XXO“ und „Extra Extra Old“ sind spezielle Bezeichnungen für Branntweine, die 14 Jahre oder mehr gealtert sind.

Mit Ausnahme der oben aufgeführten zusammengesetzten Alterungsangaben, die einem bestimmten Alterskonto zugeordnet sind, führt die Verwendung mehrerer Alterungsangaben, die demselben Alterskonto angehören, auf demselben Etikett zu keiner Änderung des Alterskontos.

Die Verwendung mehrerer Alterungsangaben, die verschiedenen Alterskonten angehören, auf demselben Etikett führt zwingend dazu, dass das älteste verwendete Alterskonto herangezogen wird.

Die Kennzeichnung in Bezug auf Alterungsangaben und die Art und Weise, in der sie erfolgt, dürfen nicht geeignet sein, den Käufer oder den Verbraucher über das Alter und die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses mit der Bezeichnung „Cognac“ irrezuführen.

10. **Beschreibung des Zusammenhangs der Spirituose mit ihrem geografischen Ursprung, gegebenenfalls unter Einbeziehung besonderer Angaben zur Beschreibung des Erzeugnisses oder des Herstellungsverfahrens, die diesen Zusammenhang begründen**

Die „Cognac-Branntweine“ zeichnen sich unter Einhaltung aller Angaben der Produktspezifikation der Bezeichnung bezüglich des geografischen Ursprungs, der Rebsorten, der Reberziehung, der Verfahren zur Erzeugung der Weine, ihrer Destillation und der Alterung der Branntweine durch eine besondere Ausgewogenheit und ein typisches Aroma aus.

1. *Beschreibung der natürlichen und menschlichen Einflüsse auf den Zusammenhang mit dem Gebiet*

a) Klima

Das abgegrenzte Gebiet „Cognac“, das fast das gesamte Departement Charente-Maritime, einen großen Teil des Departements Charente und einige Gemeinden in den Departements Dordogne und Deux-Sèvres umfasst, liegt im Norden des Aquitanischen Beckens und reicht bis an den Atlantik heran. Es wird im Westen von den Ufern der Gironde und durch die Île de Ré und die Île d'Oléron begrenzt und endet im Osten bei Angoulême an den ersten Ausläufern des Zentralmassivs. Die Region wird von der Charente und ihren Nebenflüssen — dem Né, der Antenne, der Seugne usw. — durchzogen.

Mit Ausnahme der Küstenregionen mit mehr Sonnenstunden und geringeren Temperaturschwankungen herrscht mehr oder weniger im gesamten Gebiet ein gemäßigtes Meeresklima. Niederschläge können aufgrund der Nähe zum Meer das ganze Jahr über auftreten, sind aber im Winter am ergiebigsten. Dürreperioden sind daher selten, was eine regelmäßige Wasserversorgung der Reben gewährleistet. Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei etwa 13 °C, wobei die Winter recht mild sind. Die Temperaturen sind für eine gute Reife der Trauben ausreichend, aber nicht so hoch, dass sie verbrennen könnten.

b) Weinbaugebiet

Der Geologieprofessor Henri Coquand (1811–1881) untersuchte Mitte des 19. Jahrhunderts die geologische Beschaffenheit der Region und erstellte zusammen mit einem Verkoster eine Klassifizierung der verschiedenen Anbaugebiete nach der Qualität der Branntweine, die ihre Böden hervorbringen können.

Ihre Arbeit mündete um 1860 in die Abgrenzung verschiedener „Crus“ (Lagen) und diente als Grundlage für das Dekret vom 13. Januar 1938, mit dem diese Lagen abgegrenzt wurden. Die ergänzenden geografischen Bezeichnungen zur Bezeichnung „Cognac“ werden weiterhin unter ihren historischen Namen verwendet: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins Bois“ und „Bons Bois“, zu denen noch „Bois Ordinaires“ bzw. „Bois à Terroir“ hinzukommen.

Es ist darauf hinzuweisen, dass die ergänzende geografische Bezeichnung „Fine Champagne“ nicht einem Gebiet als solchem entspricht.

Ihre Verwendung ist einem Verschnitt von Branntweinen vorbehalten, die ausschließlich aus Lagen mit den beiden ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Grande Champagne“ und „Petite Champagne“ gewonnen werden, wobei der Anteil von Destillaten aus der „Grande Champagne“ mindestens 50 % betragen muss.

Nach den damals durchgeführten Arbeiten wird die in den Gebieten dieser Bezeichnungen vorherrschende Bodenbeschaffenheit wie folgt beschrieben:

— Grande Champagne und Petite Champagne: relativ flachgründige Lehmkalkböden auf weichem Kreidekalk aus der Kreidezeit,

— Borderies: Böden aus Feuersteinlehm, der aus der Dekarbonisierung von Kalk stammt,

— Fins Bois: großteils flachgründige Lehmkalkböden, sogenannte Groies, rot und sehr steinig mit hartem Kalkstein aus der Jurazeit, und ansonsten sehr lehmhaltige Böden,

— Bois-Lagen (Bons Bois, Bois Ordinaires und Bois à Terroirs): sandige Böden in den Küstengebieten, in manchen Tälern und im gesamten südlichen Teil des Weinbaugebiets. Es handelt sich um Sand, der durch Erosion aus dem Zentralmassiv eingetragen wurde.

Die für die Erzeugung von „Cognac“ bestimmten Rebflächen umfassen derzeit etwa 75 000 ha, d. h. 95 % der Rebflächen des Gebiets (bzw. etwa 9 % der landwirtschaftlichen Fläche des abgegrenzten Gebiets). Die am häufigsten angepflanzte Rebsorte ist Ugni blanc: Sie macht derzeit fast 98 % des Rebsortenbestands im Weinbaugebiet „Cognac“ aus.

c) Wirtschaft im Gebiet „Cognac“

Die Wirtschaft der Region ist historisch eng mit dem Erfolg der Spirituose „Cognac“ verbunden, um die sich zahlreiche Berufe und damit zusammenhängende Industriezweige entwickelt haben, die eine ganz auf die Herstellung von und den Handel mit „Cognac“ ausgerichtete Gemeinschaft von Branchenakteuren bilden.

Die Unternehmen, die an der Erzeugung von „Cognac“ beteiligt sind (etwa 5 500 Winzer, 110 gewerbliche Brenner und 300 Händler), bilden eine 12 000 Personen starke Gemeinschaft von Branchenakteuren: Küfer, Kesselschmiede, Glas- und Kartonhersteller, Druckereien und Hersteller von Flaschenverschlüssen, Transportunternehmen, Weinlabors, Erzeuger von Landmaschinen usw.

2. *Historische Faktoren des Zusammenhangs mit dem Gebiet*

Im Gebiet der Charentes durchgeführte archäologische Untersuchungen haben Nachweise für erste Rebflächen im späten 1. Jahrhundert n. Chr. erbracht. Darüber hinaus haben Ausgrabungen gezeigt, dass die Region sehr gut mit Gebäuden für die Landwirtschaft und insbesondere für den Weinbau ausgestattet war, ein Beleg für die Weinerzeugung in der Region bereits in der frühen Römischen Kaiserzeit.

Im Mittelalter entwickelte sich in der Region dank der Lage an der Charente ein weltoffenes, exportorientiertes Bewusstsein. In der Stadt Cognac, die seit dem 11. Jahrhundert für ihr Salzlager bekannt war, nahm dann auch der Weinhandel einen Aufschwung. Die Weine aus dem Poitou, die von holländischen Schiffen, die an der Atlantikküste Salz luden, mitgenommen wurden, waren in den Nordseeländern sehr beliebt.

Im 16. Jahrhundert beschlossen die Holländer, die Weine aus der Region zu brennen, um sie besser lagern zu können. In der Renaissance erlebte der Handel eine Blütezeit. Die holländischen Schiffe kamen nun bis nach Cognac und in die Häfen der Charente, um die berühmten Weine der Lagen „Champagne“ und „Borderies“ zu holen.

Aufgrund ihres geringen Alkoholgehalts waren diese Weine jedoch nicht für lange Seereisen geeignet. Da die Holländer in der Kunst des Destillierens bewandert waren, begannen sie, den Wein im eigenen Land zu brennen, um ihn besser lagern zu können. Sie nannten das Destillat „brandwijn“ (was so viel wie „gebrannter Wein“ bedeutet), woraus später dann die Bezeichnung „Brandy“ (Weinbrand) wurde.

Zu Beginn des 17. Jahrhunderts kam die doppelte Destillation auf. Damit wurde das Erzeugnis in Form von Branntwein, der eine viel höhere Konzentration als Wein aufweist, schließlich reisetauglich. Nach und nach wurden die ersten von den Holländern in der Charente aufgestellten Brennblasen umgebaut. Die Charentaiser beherrschten bald schon die Technik und verbesserten sie mit der Einführung der doppelten Destillation.

Es entstanden zahlreiche Handelshäuser, die Mitte des 19. Jahrhunderts dazu übergingen, den Branntwein nicht mehr in Fässern, sondern in Flaschen zu versenden.

Diese neue Handelsform führte wiederum zur Entstehung damit verbundener Industriezweige: der Glasindustrie (mit der Entwicklung von Know-how für die Mechanisierung der Flaschenherstellung), der Fertigung von Kisten und Verschlüssen und von Druckereien.

Um 1875 fiel die Reblaus (*Phylloxera vastatrix*), ein Insekt der Gattung der Hemiptera, das die Reben befällt und den Saft aus ihren Wurzeln saugt, in die Charente ein. Der Parasit zerstörte den größten Teil der Weinberge, die um 1893 nur noch 40 600 ha umfassten, gegenüber 280 000 ha vor dem Reblausbefall. Wie überall in Europa wurden auch die Weinberge in der Charente mithilfe amerikanischer Unterlagsreben wiederhergestellt. Diese Erfahrung führte jedoch 1888 zur Gründung des Comité de Viticulture, aus dem 1892 die Station Viticole hervorging, eine fachübergreifende Einrichtung für qualitative Forschung zum Thema „Cognac“.

Sie widmete sich insbesondere der Sortenforschung. Infolge ihrer Arbeit wurde Ugni blanc Mitte des 20. Jahrhunderts die am weitesten verbreitete Rebsorte. Die Sorte Ugni blanc erwies sich nämlich als resistenter als die traditionellen, vor der Reblauskrise angebauten und durch die Veredelung geschwächten Rebsorten (Colombard, Folle blanche usw.).

Sie wurde auch wegen ihrer Produktivität (ihr Ertrag liegt bei etwa 120 bis 130 hl je Hektar), ihres Säuregehalts und ihres niedrigen Zuckergehalts, was einen Wein mit geringem Alkoholgehalt ergibt, bevorzugt. Diese ursprünglich italienische Rebsorte (bekannt als „Trebbiano Toscano") befindet sich in dem Gebiet an ihrer nördlichen Reifegrenze.

3. *Historische Faktoren für das Ansehen des Erzeugnisses*

Gegen Ende des 17. und insbesondere im 18. Jahrhundert begann die Organisation des Marktes und zur Befriedigung der Nachfrage wurden Handelsgeschäfte gegründet. In den größeren Städten der Region siedelten sich sogenannte Kontore an, von denen einige angelsächsischen Ursprungs waren: z. B. Martell im Jahr 1715, Rémy Martin im Jahr 1724, Delamain im Jahr 1759, Hennessy im Jahr 1765, Godet im Jahr 1782, Hine im Jahr 1791 und Otard im Jahr 1795.

Die Unterzeichnung eines Handelsvertrags zwischen Frankreich und England am 23. Januar 1860 auf Betreiben von Napoleon III. bescherte „Cognac" einen kometenhaften Aufschwung, der 1879 seinen Höhepunkt erreichte (Gründung von Handelsunternehmen wie Bisquit 1819, Courvoisier 1843, Royer 1853, Meukow 1862, Camus und Hardy 1863).

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde eine Rechtsvorschrift zu „Cognac" erlassen, um den geübten und redlichen Ortsbrauch festzuschreiben:

— 1909: Abgrenzung des geografischen Erzeugungsgebiets,

— 1936: Anerkennung von „Cognac" als kontrollierte Ursprungsbezeichnung,

— 1938: Abgrenzung der regionalen Bezeichnungen (Lagen oder geografische Bezeichnungen).

Während des Zweiten Weltkriegs wurde das „Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie" (Büro für die Verteilung von Wein und Branntwein) gegründet, das den Cognac-Bestand sichern sollte. Dieses wird 1946, nach der Befreiung, durch den Branchenverband für Cognac (Bureau national interprofessionnel du Cognac — BNIC) ersetzt, dem 1948 die Station Viticole angegliedert wird. Die „Cognac"-Winzer und -Händler einigten sich auf die Festlegung der allgemeinen Aufgabe des BNIC, nämlich „Cognac" weiterzuentwickeln und die kollektiven Interessen der Branchenakteure zu vertreten und zu verteidigen. Das BNIC setzt sich insbesondere dafür ein, die Ursprungsbezeichnung „Cognac" bekannt zu machen, zu verteidigen und zu fördern oder auch die Beziehungen zwischen Handel und Weinbau zu fördern. Es hat auch einen öffentlichen Auftrag und überwacht die Alterung, die Alterskontrolle sowie die nachgelagerte Qualitätssicherung von „Cognac" und stellt die für den Export erforderlichen Bescheinigungen aus.

Cognac war immer schon ein Exporterzeugnis und wird heute zu mehr als 95 % im Ausland konsumiert, und zwar von Verbrauchern in fast 160 Ländern. Für seine Liebhaber vom Fernen Osten über Europa bis nach Amerika ist „Cognac" Synonym für Branntwein von höchster Qualität und Symbol für französische Lebensart.

4. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet, der Qualität und den Eigenschaften des Erzeugnisses*

Die Rebsorten der Region, insbesondere Ugni blanc, zeichnen sich durch eine hohe Produktivität und späte Reife aus, was viele Vorteile für die Erzeugung von säurebetonten Brennweinen mit geringem Alkoholgehalt bietet — zwei Eigenschaften, die für die Endqualität der „Cognac-Branntweine" von größter Bedeutung sind.

Weine, die zur Erzeugung von „Cognac-Branntweinen" bestimmt sind, weisen eine echte Besonderheit auf, die seit über einem Jahrhundert in der Wissenschafts- und Fachliteratur durchgängig dokumentiert ist.

Die Suche nach alkoholarmen und säurebetonten Weinen ist somit ein besonderes und konstantes Merkmal der Erzeugung von „Cognac-Branntweinen" (RAVAZ (1900), LAFON et al. (1964), LURTON et al. (2011)).

Der Säuregehalt sorgt nämlich auf natürliche Weise für die Haltbarkeit des Weins während der Wintermonate bis zur Destillation, und der niedrige Alkoholgehalt ermöglicht die gewünschte Konzentration der in den Weinen enthaltenen Aromen.

Geringere Erträge schlagen sich in der Regel in einem höheren Alkoholgehalt der Weine sowie in einem niedrigeren Säure- und Stickstoffgehalt der Trauben nieder. Höhere Erträge bedeuten hingegen eine Senkung des Alkoholgehalts und eine Erhöhung des Säuregehalts.

Andere Parameter wie der Anteil an Äpfelsäure, die geringer ausgeprägte Reifeentwicklung der Aromen, ihre Verdünnung und die Häufigkeit von Botrytisbefall, die sich ungünstig auf die Qualität des Branntweins auswirken, fallen bei zu hohen Erträgen jedoch stärker ins Gewicht.

Anhand all dieser Parameter wird also ein Bereich für das Ertragsoptimum festgelegt, der sich je nach den Eckdaten der Ernte von Jahr zu Jahr ändert.

Mit der Festlegung eines jährlichen Höchstertrags entsprechend der Entwicklung dieser Parameter kann die Produktion im Bereich des optimalen Ertrags für die Erzeugung von Weinen gehalten werden, die ein bestmögliches Gleichgewicht zwischen den verschiedenen für die Erzeugung von „Cognac-Branntweinen" erforderlichen Qualitätsparametern aufweisen. Dieser Jahresertrag, der auch die Klimareserve umfasst, liegt also innerhalb einer optimalen Bandbreite.

Der Gefahr einer Beeinträchtigung der Qualität der erzeugten Weine bei übermäßigen Ertragssteigerungen wird mit der Einführung zusätzlicher Maßnahmen hinsichtlich der Produktivität der Rebflächen begegnet, zu denen auch die Festlegung einer Ertragshöchstgrenze gehört.

Die aromatische Qualität von Branntweinen ist maßgeblich von den Eigenschaften der verarbeiteten Weine abhängig.

Die Wahl der Rebsorten und die Einhaltung der besonderen in der Produktspezifikation der Bezeichnung „Cognac" festgelegten Vorschriften für die Weinbereitung ermöglichen die Erzeugung von Weinen mit feinen und zarten Aromen, die für die Herstellung hochwertiger Branntweine unerlässlich sind. Diese Weine dürfen keine nachteiligen Noten wie pflanzliche Attribute, keinen zu hohen Gehalt an Acetaldehyd („oxidativer Charakter") und keine mehrwertigen Alkohole (Schwere) oder bestimmten Verbindungen aufweisen, die mit der Beeinträchtigung der Weine während der Lagerung in Zusammenhang stehen. Eine Reihe von über die Produktspezifikation hinausgehenden Empfehlungen zur Ernte und zum Keltern, zur Durchführung der Gärung und zur Lagerung von Weinen bis zur Destillation sind Gegenstand von regelmäßigen Aktualisierungen und Anpassungen, die den Weinbereitern im Erzeugungsgebiet umfassend zur Kenntnis gebracht werden.

Fachwissen in den Bereichen Rebschnitt und Weinbereitung:

Der Säuregehalt und der niedrige Alkoholgehalt werden durch die vom Winzer anhand mehrerer Faktoren gewählte Schnittmethode unterstützt:

— Abstand zwischen den Rebzeilen,

— Stamm- und Bewuchshöhe,

— Erziehungsform selbst: klassischer langer Rebschnitt, Kordonerziehung (hoher herabhängender oder niedriger aufgebundener Kordon usw.).

Das Keltern der Trauben erfolgt unmittelbar nach der Ernte in traditionellen Horizontalpressen mit Platte oder in pneumatischen Pressen. Kontinuierliche Pressen mit archimedischer Schraube sind untersagt. Der gewonnene Most wird unverzüglich vergoren. Die Chaptalisierung ist verboten.

Das Keltern und die Gärung werden genau überwacht, da diese Vorgänge maßgeblichen Einfluss auf die Endqualität des Branntweins haben. Zur Wahrung der Qualität der künftigen Branntweine darf den Brennweinen während der Gärzeiten kein Schwefeldioxid zugesetzt werden.

Die Frist für die Destillation von Weißweinen, die zur Erzeugung von „Cognac" bestimmt sind, wird daher auf den 31. März des auf die Ernte folgenden Jahres festgelegt, um Risiken in Bezug auf die Lagerung der Weine auszuschließen.

Destillation:

Die im Cognac-Gebiet praktizierte Destillation ist durch das festgeschriebene Destillationsverfahren bestimmt: diskontinuierliche oder doppelte Destillation, auch „à repasse" genannt, und die verwendete Brennblase (die sogenannte Charentaiser Brennblase, deren Form, Werkstoff, Fassungsvermögen und Art der Erhitzung seit 1936 festgelegt sind und die für die Qualität des Branntweins absolut entscheidend sind).

Denn:

— die Form der Geräte trägt zur Auswahl der flüchtigen Bestandteile bei,

— das Erhitzen auf offenem Feuer sorgt für die Bildung zusätzlicher Aromen, wenn der Wein mit dem Boden des Brennkessels in Kontakt kommt („Kochen" bzw. „cuisson"),

— die Teile der Brennblase, die mit dem Wein, den Dämpfen oder den Destillaten in Berührung kommen, sind aufgrund der physikalischen Eigenschaften dieses Metalls (Verformbarkeit, gute Wärmeleitung) und seiner chemischen Reaktivität mit bestimmten Weinbestandteilen vollständig aus Kupfer.

Bei dieser Art von Brennblasen bedarf es bei jedem Brennvorgang eines gewissen Fingerspitzengefühls bei der Abtrennung („coupe"), bei der der Ablauf des Destillats entsprechend dem Alkoholgehalt und der Zusammensetzung an flüchtigen Bestandteilen zwischen dem Mittellauf und den Fraktionen unterteilt wird, die in den folgenden Brennvorgängen wiederverwendet werden sollen. Aus diesem Grund und wegen der begrenzten Füllmenge beim zweiten Brenndurchlauf erfordert das Brennen im Cognac-Gebiet nach wie vor handwerkliches Geschick und entsprechendes Fachwissen des Brenners. So entscheiden die Brenner je nach Qualität der Weine (Trub-, Alkohol-, Säuregehalt usw.) und ihren Qualitätszielen über den richtigen Zeitpunkt für diese Abtrennung und die Modalitäten der Rückführung.

Eigenschaften von Branntweinen nach geografischen Bezeichnungen:

Die mit der Brennblase erzeugten Branntweine weisen große analytische und organoleptische Unterschiede auf, die vor allem auf die entsprechenden Ursprungslagen zurückzuführen sind. Diese Diversität erfordert die Anwendung unterschiedlicher Alterungstechniken über unterschiedlich lange Zeiträume.

Grande Champagne:

Die Grande Champagne bringt Branntweine von großer Finesse und Eleganz hervor, die sich durch besondere Länge und ein vorwiegend blumiges Bouquet auszeichnen. Die langsame Reifung dieser Branntweine erfordert eine lange Alterung in Eichenfässern, um die volle Reife zu erlangen.

Petite Champagne:

Die Branntweine aus dieser Lage weisen im Wesentlichen die gleichen Merkmale wie die aus der Grande Champagne auf, jedoch ohne deren besondere Finesse.

Fine Champagne:

Die organoleptischen Eigenschaften von Cognac-Branntweinen mit der Bezeichnung „Fine Champagne" sind auf den Verschnitt von Branntwein aus der Grande Champagne (Anteil von mindestens 50 %) und der Petite Champagne zurückzuführen.

Borderies:

Diese Rebflächen bringen runde, bouquetreiche und weiche Branntweine hervor, die sich durch Veilchennoten auszeichnen. Sie haben den Ruf, ihre optimale Qualität nach einer kürzeren Reifezeit zu erlangen als die Branntweine aus der Grande Champagne und der Petite Champagne.

Fins Bois:

Die Lage Fins Bois stellt die größte Rebfläche dar. Sie bringt runde, geschmeidige Branntweine hervor, die relativ schnell altern und deren fruchtiges Bouquet an gepresste Trauben erinnert.

Bois-Lagen (Bons Bois, Bois Ordinaires und Bois à Terroirs):

Die Lage Bons Bois bringt Branntweine mit fruchtigen Aromen hervor, die schnell altern.

Alterung:

Branntweine frisch aus der Brennblase spiegeln zu einem wesentlichen Teil die Qualität der Weine wider, aus denen sie gewonnen wurden.

Bei der Alterung von Branntwein handelt es sich um den Prozess, bei dem dieser seine Reife erreicht, d. h. ein Entwicklungsstadium mit den harmonischsten organoleptischen Eigenschaften.

Sie erfolgt ausschließlich in Eichenholzbehältern, da nur diese die Reifung der Erzeugnisse ermöglichen.

Die Dauer der Reifung richtet sich nach den Eigenschaften des zur Alterung gelagerten Branntweins, dem Qualitätsprofil des gewünschten Erzeugnisses, aber auch nach Art und Alter der zur Alterung verwendeten Eichenholzbehälter.

Diese umfasst die Extraktion von Verbindungen aus dem Holz sowie Oxidationsprozesse und zahlreiche für die sensorischen Eigenschaften — darunter auch die Farbe —, die für gealterte Branntweine typisch sind, unerlässliche physikalisch-chemische Veränderungen.

Die Alterung von „Cognac“ ist ein Prozess, der sowohl auf den klimatischen Bedingungen der Region als auch auf dem Fachwissen beruht, das sich im Laufe der Geschichte in der Region entwickelt hat. Zur Alterung wird der junge Branntwein, sobald er aus der Brennblase kommt, mehrere Jahre (manchmal Jahrzehnte) in Eichenholz gelagert, woraufhin verschiedene physikalisch-chemische Prozesse ablaufen: Verdunstung von Wasser und Alkohol, Konzentration verschiedener Bestandteile, Extraktion von Verbindungen aus dem Holz, Oxidation usw. Diese Prozesse werden von den ursprünglichen Eigenschaften des Branntweins (Alkohol- und Säuregehalt), von der Art des Behältnisses, in dem er gelagert wird, und von den physikalischen Eigenschaften des Weinkellers, in dem sich das Behältnis befindet (Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung), beeinflusst.

Bei der Alterung im gemäßigten Meeresklima des geografischen Gebiets „Cognac“ wird darauf geachtet, dass der Branntwein unter Vermeidung von Extremen mäßig feuchten Bedingungen und jahreszeitlichen Schwankungen ausgesetzt ist. Die Weinkeller sorgen dank ihrer Lage und Bauweise für ausgewogene Bedingungen, damit der Branntwein weich wird und harmonisch altert.

Die Eiche vom Typ Tronçais (feinkörnig) oder Limousin (grobkörnig), *Quercus petraea* (Trauben- oder Wintereiche) oder *Quercus robur* (Stieleiche), je nach Verwendungszweck, wurde aufgrund ihrer Fähigkeit ausgewählt, über lange Zeiträume hinweg den Austausch zwischen Branntwein, äußerer Umgebung und Holz zu ermöglichen. Die zahlreichen Küfereien, die in dem geografischen Gebiet entstanden sind, konnten in enger Zusammenarbeit mit den „Cognac“-Kellermeistern ein Fachwissen für die Herstellung von Behältnissen aufbauen, die sich am besten für die Alterung von „Cognac“ eignen. Es obliegt den Kellermeistern, die je nach den ursprünglichen Eigenschaften des jungen Branntweins, dem Alterungsstadium und den Qualitätszielen geeignetsten Behältnisse auszuwählen.

Während der gesamten Zeit, in der sich der „Cognac“-Branntwein in Kontakt mit dem Eichenholz und der Luft entwickelt, verdunstet nach und nach ein Teil des enthaltenen Wassers und Alkohols. Dieser entweichende Alkohol (poetisch „Schluck der Engel“ oder „Anteil der Engel“ genannt) entspricht jährlich mehreren Millionen Flaschen und dient in der Nähe der Weinkeller als Nährboden für einen mikroskopisch kleinen Pilz, „*Torula compniacensis*“, der die Steine der Region bedeckt und sie schwarz färbt.

Die Alterung von „Cognac“ ist untrennbar mit der Kunst der Komposition (assemblage) verbunden. Diese Fertigkeit ist die Kernaufgabe der Kellermeister der „Cognac“-Häuser. Sie wählen wie Maler mit ihrer Farbpalette verschiedene Cognac-Partien unterschiedlicher Herkunft aus: verschiedene Lagen, unterschiedliche Alterskonten, in jungen gebrauchten Fässern (sogenannte fûts roux, die bereits mit „Cognac“ befüllt waren) unterschiedlicher Herkunft und in verschiedenen Arten von Weinkellern (feucht oder trocken) gealterter „Cognac“.

Jeder Branntwein verfügt nämlich je nach Alterungsverlauf über spezifische organoleptische Eigenschaften, die in Abhängigkeit von den Merkmalen der anderen Branntweine der Komposition entsprechend zur Geltung gebracht werden.

Aufgrund ihrer Komplexität ist eine solche treffliche Komposition durch die bloße Anwendung technischer Rezepte nicht denkbar. Der Kellermeister stützt sich auf sein Erfahrungswissen (Kenntnis der unterschiedlichen Ausgangsstoffe und der Besonderheiten der Bezeichnung, Erfahrung mit den Wechselwirkungen zwischen diesen Ausgangsstoffen und den Faktoren der Alterung, Beherrschung der erforderlichen Techniken), das eine ständige Kontrolle durch Verkostung erfordert und ein großes sensorisches Gedächtnis für die Branntweine in den verschiedenen Phasen der Herstellung voraussetzt.

Dieses Fachwissen, das über viele Jahre im Austausch mit älteren Berufskollegen erworben wird, konnte dank des dichten Unternehmensnetzes im Gebiet und der Zusammenarbeit zwischen Kellermeistern, Winzern, Händlern und Vertretern innerhalb der Gemeinschaft von Branchenakteuren der Bezeichnung ausdifferenziert, aufrechterhalten und weitergegeben werden.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-284a164d-0a60-4ccf-90c0-80c0ee8c2b5d